



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Горох с помидорами

Domatesli Nohut



2 стакана гороха  
250 гр. говяжьего мяса (порезанного кусочками)  
5 шт. средних помидоров  
4 шт. зеленого перца  
2 средние луковицы  
 $\frac{3}{4}$  стакана подслн. масла  
1,5 ч. л. соли

- # Горох с вечера перебрать, помыть и залить чистой водой. На следующий день в этой же воде сварить.
- # В кастрюлю налить масло, когда нагреется добавить мелко порезанный лук. Пассировать до прозрачности.
- # Затем добавить мясо и очищенный от семечек крупно порезанный перец. Готовить под закрытой крышкой пока не выкипит вода из мяса.
- # В это время очистить 2 помидора от кожуры, порезать кубиками. Оставшиеся 3 помидора потереть.
- # В готовящееся мясо добавить все помидоры, посолить. Готовить до состояния пасты.
- # Слить воду с кастрюли с горохом и добавить его в мясо, перемешать. Готовить под закрытой крышкой на среднем огне 20 минут.
- # Подавать горячим.

Это блюдо лучше готовить в сезон помидоров, когда они сочные.